



Menu du Marché



12 € = 1 plat (uniquement le midi)
16 € = 1 plat + 1 entrée OU dessert (uniquement le midi)

19 € = entrée + plat + dessert

Ravioles du Dauphiné, crème aux herbes

Ou

Salade tiède d'encornets au vin blanc

Ou

Tarte fine de Saint Marcellin

Steak de bavette sauce lie de vin

Ou

Dos de lieu noir et perche, beurre blanc

Ou

Escalope de foie de veau à la moutarde

Duo de fromages

Ou

Cassate aux agrumes

Ou

Brownie au chocolat et noisettes

Ou

Cupcake fruits rouges, crème citron vert

🏠 *Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

Glaces fabriquées artisanalement par « Glaces de Lyon »



Menu Gourmand



Menu 35€

(Entrée, plat, chariot de fromages, dessert)

Risotto aux petits légumes & magret de canard fumé

Ou

Tartare de saumon à l'aneth et pickles de betterave

Filet de Saint Pierre rôti sauce safranée

Ou

Pavé de Bœuf « Aubrac » sauce Morilles

Chariot de fromages affinés

Tartelette ganache chocolat et caramel, boule de glace vanille

Ou

Déclinaison gourmande du pâtissier

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Glaces fabriquées artisanalement par « Glaces de Lyon »